

TRANSHUMANCE INSCRITE SUR LA LISTE DU  
PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL  
MONDIAL DE L'UNESCO



# L'AUBRAC<sup>en</sup> TRANSHUMANCE

*Traditions en Aubrac*

ÉDITION  
2024





25 & 26  
MAI 2024

Retrouvez-nous  
EN AUBRAC !

*Pour la Transhumance*

VENEZ NOUS VISITER TOUT LE WEEK-END !



Notre FROMAGERIE  
à LAGUIOLE



LE *Laguiole*  
A.O.P

*L'Aligot*  
DE L'AUBRAC

à la Tonne fraîche de l'Aubrac IGP

Nos FERMES



on est ici !

JEUNE-MONTAGNE-AUBRAC.FR - 05 65 44 35 54



# Le Mot du Président,

La fête de la Transhumance 2024 aura lieu les 25 et 26 mai au village d'Aubrac.

C'est un temps particulier pour les éleveurs et leurs vaches de race Aubrac : partir de la vallée pour grimper à une altitude supérieure à 1200 mètres, après avoir parcouru de 20 à 60 kilomètres, selon les cas.

Cette année encore les animations au village d'Aubrac, situé en plein cœur du Parc Naturel Régional de l'Aubrac seront fournies avec, en point d'orgue, le passage de huit troupeaux ornés de sonnailles, cloches, houx fleuris et autres décorations traditionnelles.

Le 6 décembre 2023, l'UNESCO a classé des transhumances du monde, dont celles de la France, au Patrimoine Culturel et Immatériel mondial. Ce classement reconnaît que les pratiques de transhumance et de pastoralisme par des éleveurs de bovins, ovins ou autre, ont un effet bénéfique pour les écosystèmes naturels et la biodiversité qu'elles préservent.

Ainsi, par ces pratiques et savoir-faire ancestraux, la Transhumance sur l'Aubrac permet une riche diversité floristique et faunistique et grâce à cela, les produits issus des élevages à l'herbe, offrent un excellent goût et une qualité nutritionnelle remarquable.

En somme, l'organisation mondiale de l'UNESCO et 10 pays européens nous démontrent que choisir la pratique de l'élevage traditionnel à l'herbe est un acte écologique fort et qu'il faut le défendre.

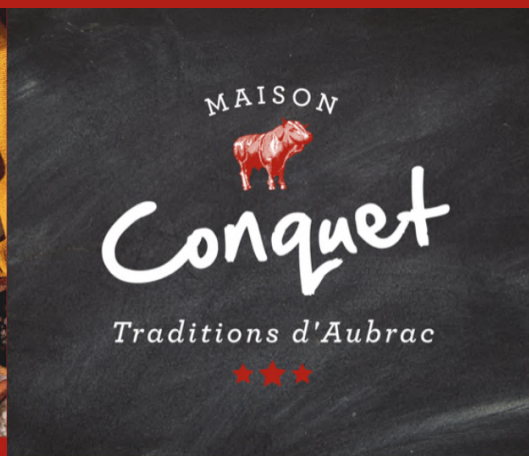
**Venez faire l'expérience de la vache en transhumance sur l'Aubrac.**

**Grâce aux bénévoles, aux associations, aux collectivités et à nos partenaires, nous sommes prêts à vous accueillir les 25 et 26 mai 2024 !**

**Christian BONAL**

Président de l'Association Traditions en Aubrac





**Votre maître artisan boucher-charcutier depuis 1950**  
spécialiste de la viande de Boeuf pure race Aubrac

**BOUCHERIE FAMILIALE ET RECETTES MAISON**  
au service des professionnels & des particuliers



16, Place de la Patte d'Oie  
12210 LAGUIOLE  
05.65.44.31.93

Route des Bessières  
12420 Ste Geneviève s/ Argence  
05.65.48.49.10



Commandez  
sur le site



Nos bouchers  
préparent votre  
commande



Nous livrons à  
votre domicile via  
Chronofresh



L'authenticité de nos produits  
livrés chez vous sur :

**www.maison-conquet.fr**

# Édito Transhumance

## association Traditions en Aubrac :

La Transhumance en Aubrac incarne une grande fierté liée à notre patrimoine vivant, dans nos traditions.

L'association « Traditions en Aubrac » porte cet attachement à préserver et valoriser cet héritage avec succès.

La présence de la race Aubrac en Aveyron est bien plus qu'une simple ressource agricole. C'est une opportunité d'exception qui nourrit notre identité et dynamise notre économie locale. Cette race bovine incarne l'excellence. Elle est le fil conducteur d'une chaîne économique vertueuse. Elle permet à nos producteurs locaux de s'épanouir, de transformer le lait en trésors convoités aux quatre coins du globe. Des marques de renom international émergent, portant fièrement l'estampe « Fabriqué en Aveyron ».

La race Aubrac ne participe pas uniquement à l'économie locale : elle voyage dans le monde entier. Exporter les produits de la marque Aubrac, c'est diffuser les valeurs et la saveur de notre département à travers la France et au-delà des frontières. C'est partager un héritage culinaire et culturel, mettant en lumière notre réputation d'excellence. La présence de la race Aubrac en Aveyron ne se limite pas à la prospérité économique, elle évoque un art de vivre, un attachement profond à nos terres et à nos traditions. Elle enrichit notre département, l'ancre dans une modernité qui honore son passé.

Cette année, la transhumance de l'Aubrac a rejoint le patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. C'est une reconnaissance inestimable du travail millénaire de nos éleveurs, de la préservation d'une tradition qui définit notre identité et la fierté de transmettre nos valeurs.

Cette distinction internationale est une opportunité pour faire briller notre territoire de l'Aubrac au-delà de nos frontières et je salue le travail quotidien des éleveurs et des acteurs du département qui valorisent cette tradition.

**Arnaud VIALA**

Président du Département de l'Aveyron



# Le Couteau de Laguiole Entièrement Fabriqué à Laguiole

**LAGUIOLE**  
*Honoré Durand*  
Fabriqué à Laguiole



Visites gratuites



Forge



Ateliers couteliers



Acier Damas

Coutellerie de Laguiole Honoré Durand - ZA la Pujade, 12210 Laguiole  
info@layole.com - 05 65 51 50 14 - Vente en ligne : [www.layole.com](http://www.layole.com)



# SIGNAL PUB

COMMUNICATION VISUELLE TOUS SUPPORTS

12500 ESPALION - 05 65 44 45 75

PANNEAUX ◦ ENSEIGNES ◦ ENSEIGNES LED ◦ VEHICULES ◦ VITRINES ◦ BANDEROLES ◦ OBJETS PUB  
VETEMENTS PUB ET PRO : TEE SHIRTS, POLOS, CHEMISES ... ◦ IMPRIMERIE ◦ BRODERIE  
FRAISEUSE NUMERIQUE - DECOUPE BOIS / PVC / ALU ◦ GRAVURE ET DECOUPE LASER



[www.signalpub.fr](http://www.signalpub.fr)





# Rencontre avec Dominique Rames

*Accompagné de Monsieur Christian BONAL, Président de l'association Traditions en Aubrac, nous nous sommes rendus à Latieule, non loin d'Espalion en Aveyron. La ferme de Monsieur Dominique Rames (52 ans) se trouve sur les coteaux de la vallée du Lot, au pied du château de Calmont d'Olt. Entre histoire et nature, il nous a raconté sa passion en compagnie de son père, Gabriel (84 ans), assis au coin de la cheminée, ainsi que Guilhem, son fils cadet (15 ans). Trois générations réunies dans la maison familiale pour témoigner d'une histoire commune, une histoire qui s'écrit toujours.*

## QUELLE EST L'HISTOIRE DE VOTRE EXPLOITATION AVEC LA TRANSHUMANCE ?

« L'exploitation faisait la transhumance depuis toujours. Il faut y être né dedans, comme on dit et être passionné par ça. Guilhem, mon fils cadet, a 15 ans et il adore, il est clairement passionné ».

Gabriel Rames nous raconte alors : « Personnellement, je me souviens de 1954, le chemin, je l'ai fait dans tous les sens ». Depuis 1971, on monte à l'estive de Puech Crémat.

## COMMENT SE PASSAIT LA TRANSHUMANCE AVANT ?

« La montagne estivait 80 ou 90 vaches de plusieurs fermes qui étaient regroupées.

En 1954, il y avait au moins 1 200 employés à Aubrac qui attendaient les vaches. Elles étaient toutes traites donc il fallait de nombreux buronniers. Les premiers animaux qui sont montés, tu sais bien comment ça se passait. On montait 7 ou 8 vaches pour les traire ; à l'époque on se rassemblait à 5 ou 6 fermes à Saint-Côme et on montait à pied. On partait à 3h du matin, on arrivait à Aubrac et là, c'était les Cantalès qui prenaient en charge les vaches pour les amener à la montagne. Chaque Cantalès triait ses vaches ;

elles avaient une marque, au début, l'initiale sur la fesse droite, un numéro romain sur l'épaule gauche et un numéro romain à l'épaule droite du veau, dans le sens où il tétait. Ces marques étaient faites au ciseau et au bout de 8 jours, le Cantalès connaissait toutes ses vaches par cœur ».

Gabriel Rames intervient :

« Tu te rappelles les premières fêtes ? Les forains étaient sur le bord de la route et les vaches passaient entre les stands. On avait du mal à passer avec le troupeau sans causer de dégâts, c'est d'ailleurs ce qui est arrivé une année où l'une de mes vaches a renversé un stand de cacahuètes. Il n'y avait pas forcément que des produits locaux contrairement à aujourd'hui. »

Suite de l'article page 9



## Centre Commercial Marcel MAZARS



Rue de Lavernhe

12210 LAGUIOLE

Du Lundi au Samedi de 9h à 19h

Dimanche de 9h à 12h30

05 65 44 36 41



# T.P.

## Eric TRIADOU

Particuliers / Collectivités

"Les Lilas" - CURLANDE - 12340 Bozouls

06 73 09 77 77

05 65 44 94 20



Travaux Publics  
Assainissement  
Terrassement...







## COMMENT SE PASSE VOTRE TRANSHUMANCE AUJOURD'HUI ?

« Quelques jours avant la transhumance, on prépare les vaches, les décorations et on nettoie les cloches. La veille, tout est mis en place. Le dimanche, on attaque vers 2h30 / 3h du matin, mais bon, les copains sont là. On parle quand même d'une équipe de 60 personnes minimum et qui est parfois arrivée jusqu'à 200 personnes. Les vaches sont déjà dehors depuis un mois, à proximité de la ferme, alors on va les chercher, on les parque afin de récupérer les veaux qui, trop petits pour marcher, partiront en camion. Ensuite, on met les décorations et on part vers 5h30 pour 35 km de marche.

On passe en plein milieu d'Espalion, c'est joli, mais parfois, c'est un peu dangereux. C'est même le plus dur parce qu'on vient de retirer les veaux des mères et qu'il y a beaucoup de vitrines. Elles ont parfois gentiment cassé quelques vitres, alors on essaie de faire attention en mettant des gens devant pour éviter cela. Jusqu'à la route de Saint-Côme, il y a pas mal de monde qui se lève plus tôt afin de voir les vaches passer.

Après, on continue par la grande route jusqu'à Saint-Côme et on attaque la longue montée par Salgues, Aubrac où les éleveurs sont accueillis sur le podium et les visiteurs profitent d'un moment pour admirer le troupeau, Fontanilles et jusqu'à Puech Crémat. On fait une petite pause à l'estive de Fontanilles et c'est plaisant pour tout le monde, on remet les veaux avec leurs mères pour les derniers kilomètres. À ce stade, les vaches n'ont plus besoin de personne, elles connaissent le chemin !

Mais là, on oublie le grand rôle des femmes dans l'organisation. Elles sont primordiales pour la montée, on y pense pas mais elles sont responsables de toutes l'intendance, elles mettent l'huile dans les rouages pour que toute la machine fonctionne. Par exemple, elles préparent les 2 petits-déjeuners (2h30 et 5h30), le casse-croûte de la matinée, celui du midi et éventuellement celui du soir.»

« On dit d'ailleurs que quand les femmes ne veulent plus suivre, les vaches ne transhument plus. »

## EST-CE QUE LE CLASSEMENT DE LA TRANSHUMANCE COMME PATRIMOINE IMMATÉRIEL ET CULTUREL MONDIAL PAR L'UNESCO CHANGE VOTRE REGARD SUR CET ÉVÈNEMENT ?

« Évidemment ça fait plaisir, on est de moins en moins d'éleveurs à transhumer à pied sur l'Aubrac, mais pour la race Aubrac, c'est très important, ça fait du bien pour sa valorisation et également pour le territoire. Des agriculteurs viennent de loin pour y assister. On voit bien comment ils font dans les Alpes, dans les Pyrénées ou dans les Vosges, c'est pareil, ce sont quelques traditions qu'ils essaient de garder, mais bon, c'est vrai que plus on va de l'avant, plus les exploitations grossissent avec moins d'agriculteurs, plus les gens deviennent indépendants, plus cette solidarité s'abandonne ».

## POURQUOI VOTRE FAMILLE FAIT-ELLE ENCORE LA TRANSHUMANCE À AUBRAC À PIED ?

« Mon grand-père a fait ça, mon père a fait ça, moi aussi. On essaie de garder la tradition, même si ça se perd beaucoup. Après, c'est un tracas, mais c'est vrai qu'on aime ça, on a une bonne équipe de copains et la famille qui nous aide chaque année, c'est très important pour nous. Par exemple, j'ai mes tantes qui me préparent les fleurs des décorations sur les vaches.

Pour le moment, la race Aubrac est capable de marcher longtemps, mais si on ne les fait pas transhumer et qu'on ne les met pas en estive dans nos montagnes, est-ce qu'elles seront capables à l'avenir de marcher autant, comme c'est le cas pour d'autres races ? »

Propos recueillis par B. Douls  
Chargé d'animation chez Traditions  
en Aubrac, le 16 décembre 2023



# TDSC

**TECHNICIEN DES SPORTS COLLECTIFS**

**EQUIPEMENTIER SPORTIF**

**CLUBS - ASSOCIATIONS - ENTREPRISES**

**05 65 42 68 73 - tdsc12@orange.fr**

## INTER DISTRIBUTION

*Un peu plus qu'un magasin*



DEPUIS 1975 !

BRICOLAGE - DECORATION - MÉNAGE - CADEAUX  
TV - VIDÉO - ÉLECTROMÉNAGER - LITERIE  
JARDINERIE - PLEIN-AIR ...



CARBURANTS et STATION de LAVAGE 24/24

ROUTE de SAINT CÔME - 12500 ESPALION 05.65.44.11.31

*Il y a tout pour la maison à Espalion*



## BAZAR LAND

Le plaisir des bonnes affaires

**SAINT-GENIEZ-D'OLT** **ESPALION**



## Com'en Aubrac

IDENTITÉ VISUELLE - CONCEPTION GRAPHIQUE  
- RÉSEAUX SOCIAUX - ÉVÉNEMENTIEL - RELATIONS PRESSE -  
CRÉATION DE SITES WEB

2 place Auguste Prat 12210 LAGUIOLE

05 65 66 91 99

contact@com-en-aubrac.fr

[www.com-en-aubrac.fr](http://www.com-en-aubrac.fr)

06 86 34 32 35

# les salgoss

Comité des fêtes de Salgues



# L'eau est précieuse. Redonnons-lui la valeur qu'elle mérite.

Acteur historique de l'eau et de ses services essentiels, le groupe Saur œuvre à la protection et à la préservation de la ressource en eau partout dans le monde. L'eau, condition préalable à toute forme de vie, est au cœur de notre existence, et mérite que l'on y consacre nos meilleurs efforts. À l'heure où les défis de la transition écologique sont au cœur des problématiques de nos sociétés, Saur réaffirme ses engagements pour agir, militer et fédérer tous les acteurs pour un monde plus sûr, en faveur des générations futures.

[www.saur.com](http://www.saur.com)

# mission water





# ALBOUY Consult

Un esprit libre pour avancer

Expertise comptable  
Social  
Juridique  
Audit & Commissariat aux comptes

[www.albouy-consult.fr](http://www.albouy-consult.fr)



Bureau des Accompagnateurs des Monts d'Aubrac

8 rue du champ de Rambaille 15110 Saint Urcize

tél : 06 32 69 02 52 mail : [accompagnateursaubrac@hotmail.fr](mailto:accompagnateursaubrac@hotmail.fr)

Randonnées découvertes, raquettes, ski nordique, VTT : toutes saisons

## Les Vignerons d'Olt

Producteurs de vin AOC ESTAING



Producteurs de vins blancs, rosés,  
rouges, vins effervescents et apéritifs



Visite, film, et dégustation à la boutique  
Accueil de groupes sur réservation

Les Vignerons d'Olt, L'Escaillou 2058 Rte de la Vallée du Lot 12 190 COUBISOU  
05 65 44 04 42 - [cave.vigneronsdolt@wanadoo.fr](mailto:cave.vigneronsdolt@wanadoo.fr)



## la mémoire du goût

FOIE GRAS  
SPÉCIALITÉS  
PLATS CUISINÉS  
COFFRETS CADEAUX



Village artisanal - Avenue d'Estaing - 12500 Espalion - 05 65 48 05 01 - [contact@manoir-alexandre.fr](mailto:contact@manoir-alexandre.fr) [www.manoir-alexandre.fr](http://www.manoir-alexandre.fr)

RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS DANS NOTRE MAGASIN ET CHEZ NOS REVENDEURS.

# Soyez tous les bienvenus !

La fête de la transhumance se situe en plein cœur du Parc Naturel Régional de l'Aubrac. Aussi, les installations ne permettent pas un accueil traditionnel pour les camping-cars. Par conséquent, des prés et accotements stabilisés autour du village d'Aubrac sont prévus pour vous accueillir à partir du jeudi 23 mai 2024.

## L'association « Traditions en Aubrac », met à votre disposition pour 20 € par camping-car :

- des poubelles et un moyen pour vidanger les toilettes chimiques (de dépannage) aux emplacements P1, P7, P9 et P10
- des macarons spécialement faits pour vous à retirer au stand info situé au sein du village d'Aubrac.

## Pour ceux qui viennent nous voir malgré un problème de mobilité :

- tous nos emplacements de stationnements sont à l'extérieur du village d'Aubrac, sur des bords de route et/ou des prés et ne sont donc pas forcément aussi pratiques qu'en ville. Néanmoins, l'association « Traditions en Aubrac » s'est efforcée de proposer quelques stationnements réservés aux personnes avec un handicap.
- des bus pour personnes à mobilité réduite (PMR) sont mis en place pour les navettes afin de vous rapprocher des parkings le dimanche.
- pour les camping-cars PMR, l'association vous recommande de vous établir au camping de Saint-Chély-d'Aubrac ou de Laguiole. Un car pourra vous monter au village d'Aubrac le dimanche matin et vous redescendra en fin d'après-midi.

## Pour nos professionnels du transport qui viennent de :

- Toulouse, Rodez ou Espalion : dirigez-vous vers Laguiole puis Aubrac.
- L'autoroute A75 (Clermont-Ferrand ou Montpellier) : sortez à Aumont-Aubrac (sortie 35) ou Marvejols (sortie 38), prenez la direction de Nasbinals puis d'Aubrac.
- Saint-Geniez-d'Olt : suivez la direction de Prades-d'Aubrac, Brameloup, puis Aubrac.

Tous les stationnements des autocars se font en bord de route en direction de Nasbinals sur la D987 qui sera fermée entre Saint-Côme-d'Olt et le village d'Aubrac dans les deux sens de circulation.





Les  
**DRAILLES**  
de l'Aubrac

**BOUCHERIE CHARCUTERIE CRÈMERIE**

18, Boulevard Joseph Poulenc  
12500 ESPALION

05 65 44 13 67

## Drailles :

Les drailles sont d'anciennes voies de communication de l'époque romaine ; aujourd'hui elles sont toujours utilisées, notamment pour la transhumance des troupeaux et pour des itinéraires de randonnées comme le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Elles sont bordées de murets en pierre sèche et serpentent dans les estives. Avec les passages des troupeaux, ces drailles relient les territoires des vallées et causses avec les hautes terres d'altitude de l'Aubrac en reprenant, parfois, les tracés d'anciennes voies romaines.



**L'ANNEXE  
D'AUBRAC**  
*Guest House*

BAR RESTAURANT - CHAMBRES D'HOTES

Place des Fêtes

AUBRAC

06 75 88 41 19

## SAS GINISTY-PRIVAT



CITROËN

24 Boulevard de Guizard  
12500 Espalion  
05-65-44-01-64

49 Avenue d'Estaing  
12500 Espalion  
05-65-44-04-79

ginisty.privat@wanadoo.fr



*Boulangerie Lacan*

16 av d'Aubrac Saint-Côme d'Olt

05 65 44 19 43

# Traditions en Aubrac et le lycée agricole de Saint-Chély-d'Apcher

## Des étudiants au Salon du Terroir

Depuis maintenant 14 ans, des étudiants du Lycée Agricole de Saint-Chély-d'Apcher participent à la Fête de la Transhumance, par le biais d'un stand dans le grand chapiteau du Salon du Terroir. Ce lycée public accueille des élèves et des étudiants du CAP au BTS dans des secteurs de formations divers, en particulier l'agriculture, le cheval et l'environnement. Les équipes pédagogiques de l'établissement ont à cœur d'inscrire les formations dans leur territoire et multiplient les projets de terrain, afin d'assurer aux professionnels de demain un véritable ancrage dans la réalité.

Les étudiants en Brevet de Technicien Supérieur Agricole option Gestion et Protection de la Nature viennent de toute la France pour se former aux métiers de la nature et des territoires ; leur cursus comprend notamment la conduite de missions consistant à concevoir et réaliser des actions de valorisation et d'information autour du patrimoine naturel et culturel du territoire.

Dès septembre, les étudiants découvrent l'Aubrac sur le plan naturaliste mais aussi socio-économique, avec l'élevage et la transhumance. En rencontrant des acteurs locaux, ils appréhendent le fonctionnement global de ces hautes terres et comprennent que le patrimoine local est le fruit de l'action conjointe des éléments naturels et des générations d'éleveurs transhumants. En effet, la synergie entre la grande biodiversité des prairies du plateau et l'élevage extensif est garante de la qualité des produits de ce terroir.

**Conscients de ces enjeux, les étudiants reçoivent alors une mission : faire découvrir et partager ces richesses patrimoniales aux visiteurs de la Fête de la Transhumance.**

Ils vous invitent donc à les rencontrer sur le stand de découverte du patrimoine naturel, sous le chapiteau du Salon du Terroir les 25 et 26 mai prochain.

**Bienvenue en Aubrac et à très bientôt !**





## L'AGENCE PHARE DE L'AUBRAC, SUR LE PLATEAU, COMME À LA CAPITALE !

Séverine Barrié et Marie Maugard

Spécialistes en assurance de biens et de personnes,  
en placements financiers et en banque.

Vous accueillent avec leur équipe

Du lundi au Vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h00  
et le Samedi de 8h30 à 12h30.

**N'hésitez pas à les contacter ou à passer à l'agence.  
Le meilleur accueil vous sera réservé !**

5, place Auguste Prat – 12210 Laguiole  
Tél : 05 65 48 40 80  
E-mail : [agence.barriemaugard@axa.fr](mailto:agence.barriemaugard@axa.fr)

N° Orias :  
17003007/23004894  
Site Orias :  
[www.orias.fr](http://www.orias.fr)

# Estive :

En montagne, l'estive consiste à gagner les pâturages d'altitude en été et à redescendre dans la vallée l'hiver. L'estive signifie également l'endroit où les animaux vont pâturer durant la belle saison, généralement du 25 mai au 13 octobre.

Cette période correspond à la pousse des herbages en altitude et laisse place, dans la vallée, à la pousse de l'herbe et la récolte des fourrages pour l'hiver à venir.

Le terme de montagne est, en Aubrac, synonyme. La montagne ou l'estive porte généralement le nom du buron qui était construit pour y garder les troupeaux et faire le fromage.



Maison Brouzes Favier  
17, allée de l'Amicale  
Laguiole Aveyron  
Tél : 05 65 44 32 13  
CAFÉ - HÔTEL - RESTAURANT

## BURON DE CAMEJANE



05 65 48 01 41

RD 219 - 12470 AUBRAC

## Le Relais de Laguiole

Hôtel - Restaurant - Spa



34 chambres de grand confort (1 à 5 personnes)  
Restaurant l'Âme Gourmande de Gastronomie Régionale  
Accueil de groupes / séminaires



**ESPACE AQUATIQUE COUVERT ET CHAUFFÉ**  
Piscine de 170m<sup>2</sup>, bain bouillonnant, toboggan,  
pataugeoire et sauna  
SPA / Soins du corps & du visage, seul ou en duo  
Espace Les Cayres - 12210 Laguiole  
Tél : 05 65 54 19 66 - Fax : 05 65 54 19 49  
[contact@relais-laguiole.com](mailto:contact@relais-laguiole.com)  
[www.relais-laguiole.com](http://www.relais-laguiole.com)



# Repas à la ferme de La Violette



## ALIGOT TRADITIONNEL VIANDE D'AUBRAC DESSERT MAISON

Alpuech 12210 : 05 65 44 31 73 - 06 85 84 64 34  
ARGENCES EN AUBRAC : [martine.raynal12@laposte.net](mailto:martine.raynal12@laposte.net)





Crédit B. Colomb - PACT Aubrac

# Parc naturel régional de l'Aubrac

## Les transhumances entrent au Patrimoine de l'Unesco

Mercredi 6 décembre 2023, le comité intergouvernemental de sauvegarde de l'UNESCO a validé la candidature présentée par la France aux côtés de plusieurs pays d'Europe.

*"Nos farà de ben !" se réjouit Bernard Bastide, Président du Parc naturel régional de l'Aubrac. "Je salue bien évidemment cette inscription des transhumances au patrimoine immatériel de l'humanité. C'est une grande reconnaissance pour le pastoralisme et le travail des éleveurs. Je pense aussi à tous les bénévoles qui s'engagent et organisent les fêtes traditionnelles qui accompagnent les troupeaux".*

Les fêtes des transhumances à Aubrac et à Saint-Côme-d'Olt, à Saint-Geniez et à Bonnetcombe attirent chaque année de nombreux visiteurs. Ces fêtes traditionnelles permettent de valoriser ce patrimoine vivant. La transhumance permet aux vaches Aubrac ayant passé l'hiver au chaud dans les fermes de la vallée de monter pour passer l'été sur le plateau pour profiter de l'herbe en abondance. En automne, sur l'Aubrac, la transhumance des vaches qui redescendent dans les vallées porte le nom occitan de «*Davalada*», celle-ci se fête du côté d'Argences-en-Aubrac.

Olivier Guiard, directeur du Parc naturel Régional de l'Aubrac a participé au groupe de travail du classement UNESCO au titre de la Fédération des parcs naturels régionaux de France. "Il faut saluer le travail du Collectif des races de montagne, cheville ouvrière du dossier, en collaboration avec les associations pastorales et de races, les Chambres d'Agriculture de France et les ministères de la Culture et de l'Agriculture" souligne-t-il et poursuit. "Cette inscription n'est pas une fin en soi, mais au contraire, le début d'un travail collectif".

### Trois axes forts vont être développés :

Le premier, la sécurisation juridique de la transhumance : "C'est une pratique ancestrale qui relève du droit coutumier. Elle mérite une reconnaissance dans le droit moderne."

Le deuxième, le développement de la formation de bergers et vachers transhumants.

"Ce classement doit permettre d'insuffler une politique dynamique en faveur de la connaissance, de la promotion, de la valorisation et de la transmission de cet héritage culturel"

# Le Buron de l'Aubrac

Menu  
Transhumance

Entrée  
Aligot - Saucisse  
Dessert  
Vin et café compris



Réservations 05 65 44 21 63  
06 30 76 76 62



[www.restaurant-buron-aubrac.com](http://www.restaurant-buron-aubrac.com)

## Buron :

Sur l'Aubrac, le buron (le mazuc en occitan) désigne un bâtiment en pierre couvert de lauzes qui est destiné d'une part au logement du personnel saisonnier (buronnier) chargé de la garde du troupeau et de la traite des vaches, et d'autre part à la fabrication du fromage, la fourme de l'Aubrac. Le buron est composé d'une pièce au rez-de-chaussée en terre battue avec une cheminée et sommairement meublée, avec à l'arrière, enterrée, une cave pour la conservation du fromage ; à l'étage c'est le dortoir des buronniers.

OUVERT  
TOUS LES JOURS  
9H-19H

Produits régionaux  
Paniers gourmands  
Vente en ligne



**LES BURONNIERS**

**Fromagerie**  
CRÈMERIE - PRODUITS RÉGIONAUX

**ALIGOT  
VINS  
LIQUEURS**

Fromages  
du pays et  
d'ailleurs

Plateaux de  
fromages à la  
demande !



[www.lesburonniers.fr](http://www.lesburonniers.fr)

contact@lesburonniers.fr  
5, allée de l'Amicale  
LAGUIOLE  
05.65.44.25.12

**FORGE DE  
LAGUIOLE**

**Aventurez-vous  
au coeur de  
l'atelier  
Forge de Laguiole**

**VISITE GRATUITE**

[WWW.FORGE-DE-LAGUIOLE.COM](http://WWW.FORGE-DE-LAGUIOLE.COM)

**LAGUIOLE GALERIE  
RODEZ**  
20 RUE DU TOUAT  
12000 RODEZ

**BOUTIQUE LAGUIOLE  
CENTRE**  
8 ALLÉE DE L'AMICALE  
12210 LAGUIOLE

**BOUTIQUE  
MANUFACTURE**  
ROUTE DE L'AUBRAC  
12210 LAGUIOLE

**LAGUIOLE GALERIE  
TOULOUSE**  
24 RUE DES ARTS  
31000 TOULOUSE

**LAGUIOLE GALERIE  
PARIS**  
29 RUE BOISSY D'ANGLAS  
75008 PARIS

# Offices de Tourisme



## **Tourisme en Aubrac**

Saint-Chély d'Aubrac, Argences-en-Aubrac, Laguiole,  
Mur-de-Barrez, Saint-Amans-des-Côts  
05 65 44 21 15  
saintchely@tourismeenaubrac.com

## **Des Causses à l'Aubrac**

Laissac, Saint-Geniez d'Olt, Sainte-Eulalie d'Olt et  
Sévérac-le-Château  
05 65 70 43 42  
contact@causses-aubrac-tourisme.com

## **Terres d'Aveyron**

Espalion, Entraygues, Estaing, Bozouls  
05 65 44 10 63  
accueil@terresdaveyron.fr

## **De l'Aubrac aux Gorges du Tarn**

Le Massegros, La Canourgue, Chanac, Saint-Germain du Teil  
04 66 32 83 67  
contact@aubrac-gorgesdutarn.com

## **Aubrac Lozérien**

Nasbinals, Fournels, Aumont-Aubrac  
04 66 32 55 73  
nasbinals@aubrac-lozere.com

## **Les Pays de Saint-Flour**

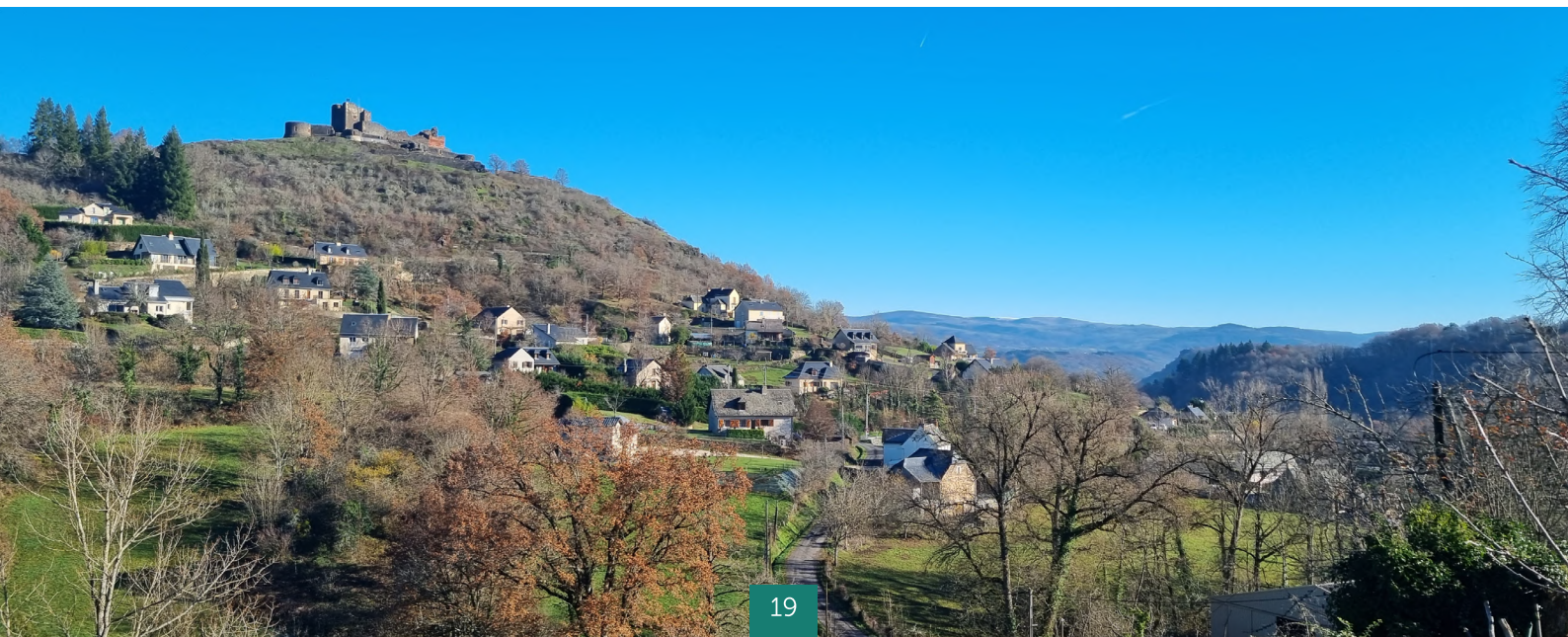
Saint-Flour, Neuvéglise, Pierrefort, Chaudes-Aigues,  
Ruynes-en-Margeride  
04 71 60 22 50  
info@pays-saint-flour.fr

## **Gévaudan Authentique**

Marvejols  
04 66 32 02 14  
contact@gevaudan-authentique.com

## **Margeride en Gévaudan**

Malzieu-Ville, Saint-Chély-d'Apcher, Saint-Alban-sur-Limagnole  
04 66 31 03 67  
tourisme@margeride-en-gevaudan.com



3600 BENNES EN LOCATION TRAITEMENT DE TOUT DÉCHET DISTRIBUTEUR GRANULES ET BOIS  
STATION MULTI-ENERGIE LAVAGE HAUTE PRESSION SHOWROOM

*Ensemble,  
écrivons l'histoire  
de demain*



**LAVAGE**



**STATION BOIS**



**SERVICES**

LOCATION DE BENNES ET RECYCLAGE DE DÉCHETS



**LE MAGASIN**

ROUTE D'ESPALION  
12850 ONET LE CHATEAU  
**05 65 44 93 24**  
[www.braley-france.com](http://www.braley-france.com)

# Programme

## du 23 au 26 mai 2024

Jeudi 23 mai

### LA SOIRÉE DÉCOUVERTE

20 h  
Église Notre-Dame des Pauvres

10 € / pers.  
Sur réservation

Spectacle « Veici Ven ! » par Malika Verlaguet et Céline Mistral de la coopérative Sirventès.

L'une est chanteuse et comédienne extravagante, l'autre est conteuse. Dans « Veici Ven ! » elles mêlent leurs arts et leur énergie communicative pour faire pétiller la langue occitane et vous raconter l'histoire d'une éleveuse et de sa rencontre insolite avec une bête à cornes. Leur récit a été créé à partir de rencontres et d'entretiens avec des éleveuses et éleveurs de l'Aubrac. Les liens à la terre, aux bêtes et les réalités parfois « rudes » de ce métier y sont racontés avec fidélité, tendresse, humour et poésie.

Nourri de témoignages réels, ce spectacle émeut et questionne, toujours avec respect, sur les pratiques agricoles actuelles.

« Venez partager un regard sensible posé sur le monde de l'élevage, qui interroge l'Aubrac, ses racines paysannes et son devenir. »



### DÉGUSTATION DE PRODUITS LOCAUX

### TABLE RONDE AUTOUR DE L'ÉLEVAGE SUR L'AUBRAC



Vendredi 24 mai

### JOURNÉE D'ITINÉRANCE

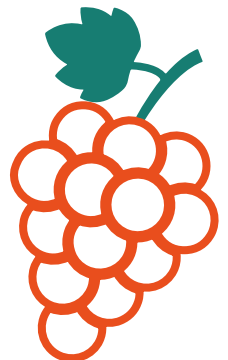
Départ à 10h  
au village d'Aubrac  
retour en fin d'après-midi

33 € / pers.  
Sur réservation

Circuit en car à la découverte des patrimoines de l'Aubrac et de la vallée du Lot avec un guide.  
Pique-nique tiré du sac.

#### Au programme :

Visite de la maison de la vigne des Vignerons d'Olt.  
Visite d'une ferme, rencontre avec le troupeau et les éleveurs.



Samedi 25 mai

## RANDONNÉE DÉCOUVERTE

Départ à 10h / 14h / 16h30  
devant la Maison de l'Aubrac

10 € / pers.  
Sur réservation

Durant 2h de randonnée, les accompagnateurs montagne des Monts d'Aubrac vous font découvrir les richesses environnementales, agropastorales, historiques et traditionnelles de l'Aubrac.

## AUTRES ANIMATIONS

### SCULPTEUR À LA TRONÇONNEUSE

DÉMONSTRATION PEINTURE ET DESSIN  
avec l'association Clé et Cit'art :  
aquarelle, dessin, pastel...

RECONSTITUTION D'UN BURON  
SALON DU TERROIR

## LES RENDEZ-VOUS DU PARC DE L'AUBRAC

 SORTIE NATURALISTE  
« LA BIODIVERSITÉ DES ESTIVES D'AUBRAC »

10h-12h  
devant la Maison de l'Aubrac

Sur réservation

PROJECTION-DÉBAT DU FILM  
« ÉLEVEURS D'HORIZONS »  
témoignages du pastoralisme d'aujourd'hui  
en Massif central.

16h-18h  
Maison de l'Aubrac

Sur réservation

## ÉLEVEURS D'HORIZONS :

le pastoralisme à l'épreuve du temps –  
Ciné débat

Le documentaire « Éleveurs d'Horizons » des Parcs naturels régionaux du Massif Central invite les spectateurs à découvrir la vie d'éleveurs pratiquant le pastoralisme dans sept régions différentes. En se concentrant sur l'histoire d'André Valadier sur l'Aubrac, le film raconte son combat passionné pour la préservation du pastoralisme et la défense de son territoire, évoquant des moments empreints d'humilité et d'émotion. Le film se clôturera par un temps d'échange avec des éleveurs et acteurs engagés dans la préservation du pastoralisme en Aubrac.

FOCUS

LE SALON DU TERROIR



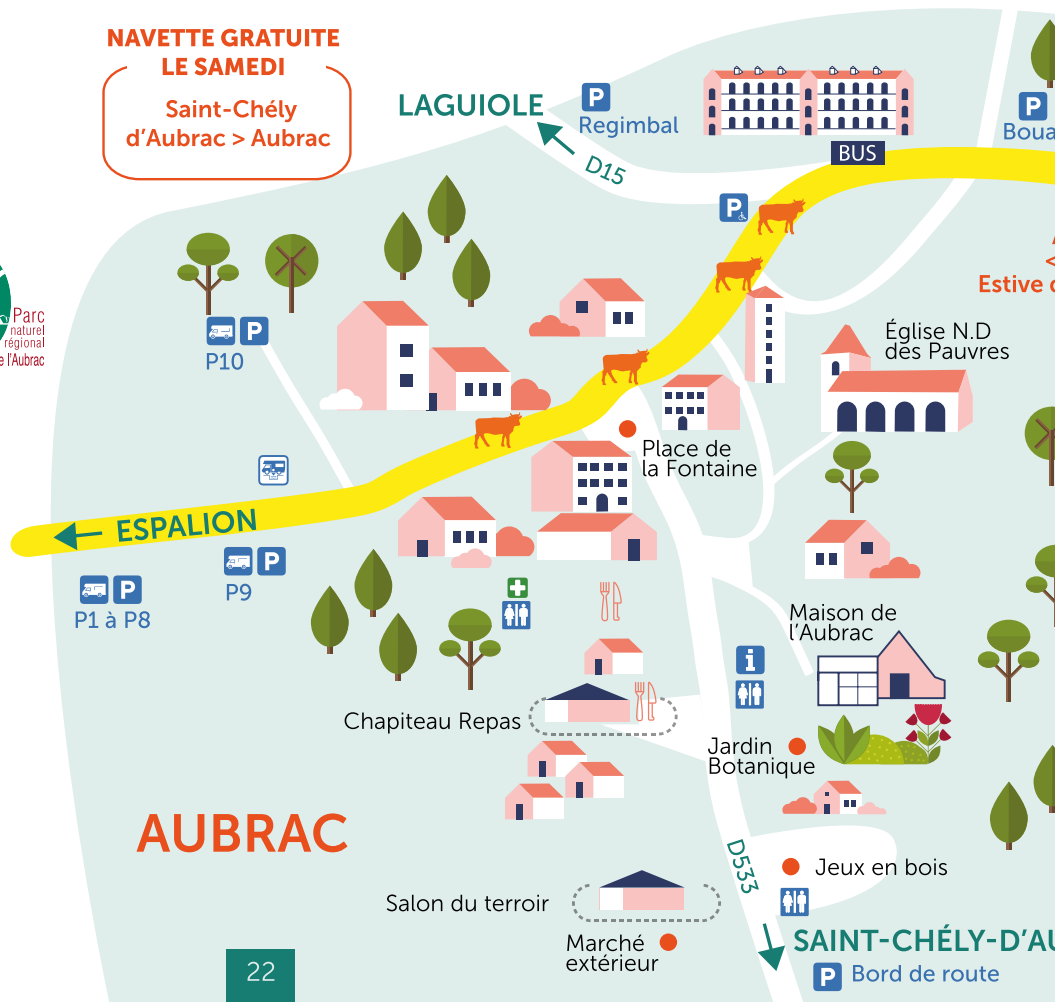
Venez découvrir notre mini salon de l'agriculture de l'Aubrac :

Entrez en contact direct avec les producteurs et éleveurs de l'Aubrac. Partez à la découverte des paysages et de la nature avec les étudiants du lycée agricole de Saint-Chély-d'Apcher.

Dégustez des produits sous signes officiels de qualité Viande Bœuf Fermier Aubrac Label Rouge ou Fleur d'Aubrac IGP, Fromage de Laguiole AOP, Aligot de l'Aubrac à base de Tome IGP, Vins d'Aveyron...

## NAVETTE GRATUITE LE SAMEDI

Saint-Chély  
d'Aubrac > Aubrac

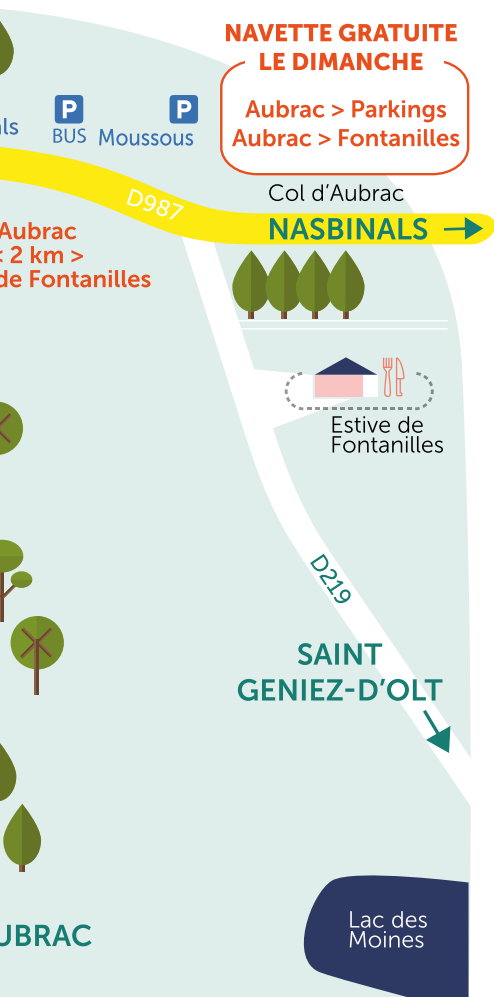


Laissez-vous emporter par les musiques traditionnelles avec « Cabrette et Cabrettaires » avec une présentation des instruments, de leur histoire et de leur fabrication. Renseignez-vous sur le tourisme rural et de pleine nature de l'Aubrac pour vous donner envie de revenir à une autre saison.

Allez échanger avec les acteurs du territoire et peut-être découvrir d'autres transhumances. Rencontrez les éleveurs et leurs belles aux yeux noirs.

Une exposition de cloches vous fera vivre la musicalité de la transhumance.

Jouez à découvrir le poids du taureau !



## Dimanche 26 mai - Entrée 8€

### PASSAGE DES TROUPEAUX ET ATTELAGES

ÉLEVAGE	DISTANCES	HORAIRES DE PASSAGE	
		Aubrac	Fontanilles
<b>PUECH</b> – de St-Julien de Rodelle à la montagne des « Nègres »	60 km	10h	11h30
<b>BONAL</b> – de St-Côme-d'Olt à la montagne de « Fontanilles »	20 km	11h	12h30
<b>NIEL</b> – de St-Chély-d'Aubrac à la montagne du « Jas-de-Patras »	15 Km	12h	X
<b>VIELLESCAZES</b> – de Bozouls à la montagne de « Salles Basses »	55 km	13h	14h
<b>RAMES</b> – d'Espalion à la montagne de « Puech Crémat Bas »	35 km	14h	15h
<b>BERTHIER</b> – de Gabriac aux montagnes des « Moussous » et « Fontanilles du Milieu »	37 km	14h30	16h
<b>GALTHIÉ</b> – de Bozouls à la montagne de « Puech de Gudette »	38 km	15h	X
<b>BESSIÈRE</b> – de Condom d'Aubrac à la montagne du « Bartal »	20 km	15h30	X

### ANIMATIONS À L'ESTIVE DE FONTANILLES

#### PASSAGES ET ARRÊTS DE TROUPEAUX

#### EXPOSITION DE MATÉRIEL AGRICOLE ANCIEN

#### BALADE FLORE

Départ à 10h30 / 13h30 / 15h

Sur réservation

1h de découverte de la flore des prairies

#### ANIMATIONS FOLKLORIQUES

#### RECONSTITUTION D'UN BURON

### REPAS VOIR PAGE 37



tourisme  
EN  
AUBRAC

Réservation

Tourisme en Aubrac  
saintchely@tourismeenaubrac.com  
05 65 44 21 15

### ANIMATIONS AU VILLAGE D'AUBRAC

#### SALON DU TERROIR

#### SCULPTEUR À LA TRONÇONNEUSE

#### MARCHÉ DE PLEIN AIR

de producteurs et artisans

#### JEUX EN BOIS

#### JARDIN BOTANIQUE

visite commentée et exposition photo

#### MAISON DE L'AUBRAC

expositions et audiovisuel

#### ÉGLISE NOTRE-DAME DES PAUVRES

Messe à 11h et bénédiction à 12h  
visite commentée l'après-midi

#### CONCOURS AMATEUR ET PROFESSIONNEL DE PEINTURE

à 8h30 par Clé et Cit'art remise des prix 17h  
sur réservation au 06 35 95 89 45

#### RANDONNÉE ACCOMPAGNÉE

à la rencontre d'un troupeau transhumant

22 € / pers.

Sur réservation

Avec les accompagnateurs montagne des Monts d'Aubrac allez à la rencontre des vaches en transhumance.



— Itinéraire emprunté par les troupeaux :  
fermé à la circulation le 26 mai de 7h à 19h.

— Itinéraires conseillés aux véhicules :  
déviation pour contourner la D987 entre Saint-Côme d'Olt et Aubrac

— Autres routes conseillé



L'Aubrac est un massif de moyenne montagne qui a été labellisé Parc naturel régional en 2018, portant ainsi une reconnaissance à ses patrimoines notamment liés à l'agriculture et au pastoralisme.

L'Aubrac est ceinturé par les rivières Lot et Truyère, au sud du Massif central. C'est un territoire de contrastes, tant par les variations d'altitude, les influences climatiques et la forte saisonnalité, que par la variété des paysages.

Un panorama de ce qu'il y a à voir et à faire sur l'Aubrac, toutes les randonnées, l'agenda du territoire, l'annuaire des agriculteurs en vente directe... retrouvez une montagne d'infos utiles pour poursuivre votre séjour en Aubrac sur [www.parc-naturel-aubrac.fr](http://www.parc-naturel-aubrac.fr)





# Buron et Lac de Born

Au buron

04 66 32 52 20

Hôtel de La Route d'Argent à Nasbinals

04 66 32 50 03

[contact@bastide-nasbinals.com](mailto:contact@bastide-nasbinals.com)



[bowlingduruergue.com](http://bowlingduruergue.com)

05 65 67 08 15

Route d'Espalion

12850 Onet-Le-Château

[resa@bowlingduruergue.com](mailto:resa@bowlingduruergue.com)

# HÔTEL BASTIDE

★ ★ ★



# Jardin botanique de l'Aubrac

## Un herbier vivant

Au pied de la Maison de l'Aubrac et encadré par l'exceptionnel panorama de la Grande Prairie d'Aubrac, le Jardin botanique de l'Aubrac est conçu comme un outil d'ouverture à la connaissance de la nature.

Afin de faire découvrir au plus grand nombre la flore caractéristique de l'Aubrac, plus de 500 plantes sauvages et locales sont présentées dans leurs milieux de vie.



## Les plantes et l'élevage

Le jardin possède une riche collection de plantes odoriférantes (ou plantes à terpènes) que l'on peut observer dans les prairies de l'Aubrac, tel que la Cistre, l'Achillée mille feuille ou encore le Thym serpolet.

Ces plantes, ainsi que la profusion d'espèces végétales que l'on trouve dans les prairies de l'Aubrac sont d'une grande importance : en plus d'assurer la bonne santé des vaches, elles sont à l'origine de la qualité des pâturages et des fourrages, et participent à la typicité et au caractère gustatif des fromages et de la viande.

Partenaire de Traditions en Aubrac, le Jardin botanique animera les "Balade Flore" sur les plantes odoriférantes et l'élevage à Fontanilles pendant la Fête de la Transhumance.

## INFOS PRATIQUES

### Dates et horaires d'ouverture

15 mai au 30 septembre 2024

### Tarif

3 €/personne en visite libre.  
Formules pour les groupes

### Contact

12470 VILLAGE D'AUBRAC  
www.aubrac-jardin.org  
maintenance@aubrac-jardin.org  
07 86 56 92 50

## PROGRAMME D'ANIMATIONS 2024

### Disponible en téléchargement sur notre site internet

Plantes comestibles, mythologie des  
plantes médicinales, distillation & hydrolat,  
plantes odoriférantes et élevage, atelier  
enfant dessin botanique, initiation à la  
photographie botanique...

Sorties "Escapade en prairie fleurie"  
en partenariat avec la Coopérative Jeune  
Montagne de Laguiole

### Soirées Astro nature

Le 26 juillet et 9 août 2024  
Voie lactée, Mars, Saturne, étoiles filantes...

## PARTICIPER À LA SAUVEGARDE ET VALORISATION DU PATRIMOINE VÉGÉTAL

DEVENIR adhérent bénévole ou mécène

FAIRE un don pour que vive et se développe  
le Jardin botanique

Nous contacter, merci !



**Bienvenue à la  
Maison de l'Aubrac**

Point Information  
Touristique

Galerie d'Art

Espace  
Audio-Visuel

Bar Gourmand

Épicerie Fine &  
Librairie Régionale

Jardin Botanique

Ouvert de Pâques à Novembre  
05 65 44 67 90 / 12470 Aubrac

maisondeaubrac@orange.fr  
www.maisondeaubrac.fr



# CONCOURS DÉPARTEMENTAL AUBRAC

Les 27 et 28 septembre 2024

 AU FOIRAIL DE LAISSAC



## OS RACE AUBRAC

8 avenue de l'Europe 12000 RODEZ  
[www.race-aubrac.com](http://www.race-aubrac.com)  
[os-race-aubrac@aubrac.net](mailto:os-race-aubrac@aubrac.net)



## IGP Génisse Fleur d'Aubrac

De l'herbe, de l'espace & du temps



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales



@fleurdaubrac



[www.fleur-aubrac.com](http://www.fleur-aubrac.com)

Association Fleur d'Aubrac  
Pôle d'Activité du Gévaudan  
3 Impasse du Géant  
48100 ANTRENAS  
[fleurdaubrac@groupe-celia.fr](mailto:fleurdaubrac@groupe-celia.fr)

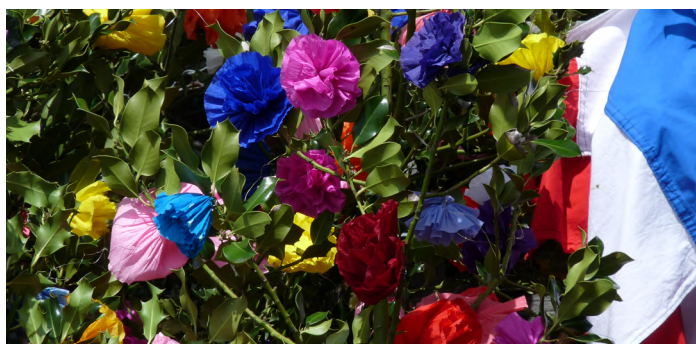
# Sur notre beau territoire de l'Aubrac

## d'autres transhumances existent !



### VEILLE DE LA TRANSHUMANCE À SAINT-CHÉLY D'AUBRAC

Le samedi 25 mai 2024, marché, musiques et danses traditionnelles, défilé de tracteurs anciens, passage d'un troupeau, bal musette et autres activités vous attendent. La fête votive de la commune aura lieu les 27 et 28 juillet 2024.



### LA DAVALADA À ARGENCES-EN-AUBRAC

Une randonnée gourmande, de 21 kilomètres, qui sillonne le plateau de buron en buron, à la découverte des spécialités locales et des habitants qui vous accueillent dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Cette fête célèbre les vaches quittant les montagnes de l'Aubrac pour retrouver leurs étables. Rendez-vous le 13 octobre 2024 !

### LA FÊTE DE L'ESTIVE À SAINT-GENIEZ-D'OLT

Se déroulera les vendredi 24 et samedi 25 mai 2024.

Vous y trouverez des danses folkloriques, un marché de produits locaux et des randonnées pour rencontrer les troupeaux et leurs éleveurs.



### LE COL DE BONNECOMBE, SITUÉ EN LOZÈRE,

Regroupe un marché de produits locaux, des animations folkloriques, des randonnées accompagnées ainsi que de la restauration sur place et à emporter. Les troupeaux s'y arrêtent, ce qui permet ainsi de rencontrer les éleveurs et d'être au plus près des troupeaux le dimanche 26 mai 2024.





## Large choix de produits

- Vins Fins / Champagnes
- Rhums / Whiskies /
- Bières du monde  
(Plus de 150 références)
- Cafés / Thés



## Notre accompagnement

Accord mets/vins personnalisés - Large gamme d'apéritifs  
 Bière en fûts avec tirage pression - Idées cadeaux  
 Tarifs préférentiels - Devis sur-mesure

## Nos services\*

Dégustation des vins sélectionnés - Prêt de fûts factices  
 Prêt de flutes - Prêt de tirage pression  
 Reprise des non consommés - Livraison gratuite

\*Soumis à conditions

**ESPALION**  
**Z.A. La Bouysse**  
**Tél : 05 65 44 00 74**

# Le Cantalès :

Le Cantalès, c'est le chef de l'équipe des buronniers et aussi le responsable du troupeau qui lui est confié. Il traite les vaches et dirige la fabrique du fromage dont la qualité sera sa reconnaissance.

C'est l'interlocuteur entre le propriétaire de la montagne et son équipe. Son nom (Cantalès) évoque les buronniers du Cantal qui ont transmis à l'origine les savoir-faire pour la fabrication du fromage.



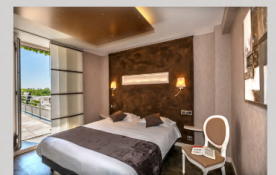
## Hôtel Gilles Moreau et Restaurant HORA

2 allée de l'Amicale 12210 Laguiole

05.65.44.31.11

[contact@gilles-moreau.fr](mailto:contact@gilles-moreau.fr)

[www.gilles-moreau.fr](http://www.gilles-moreau.fr)



## Les conseils du boucher pour une pièce de Boeuf race Aubrac réussie !

Lulu vous dévoile ses plus précieuses astuces...



### Astuce n°1 : Sortir la viande bien avant la cuisson

C'est l'étape primordiale pour une cuisson réussie : il faut **sortir la viande assez tôt** du réfrigérateur, minimum 1 heure, afin qu'elle soit à température ambiante. On préférera même la mettre à **côté d'une source de chaleur** (four, grill, ...) pour qu'elle soit chaude avant cuisson.

Si la viande est **congelée**, placez le morceau **la veille au réfrigérateur** pour qu'il décongèle doucement.

### Astuce n°2 : Saisir la viande de Boeuf lors de la cuisson

#### Côte de Boeuf / Rosbif :

- ✓ Cuisson : 20 à 30 minutes maximum (suivant l'épaisseur) - four préchauffé à 220°C sur mode grill.
- ✓ Si cuisson à la plancha ou au barbecue : tourner régulièrement.
- ✓ Après cuisson : assaisonner & 10 min de repos en papier aluminium (côté brillant sur la viande) dans un plat.

#### Steak / Petite pièce de Bœuf :

- ✓ Cuisson : entre 3 et 8 min. max. (selon vos goûts, de bleu à bien cuit).
- ✓ Faire chauffer le beurre et/ou l'huile neutre dans la poêle avant la cuisson pour saisir la viande.
- ✓ Tourner la viande à mi-cuisson.
- ✓ Laisser reposer 2 minutes dans un papier aluminium. Assaisonner puis déguster.

### Astuce n°3 : Saler la viande après cuisson

Pour garder une viande juteuse, il est important de **saler le morceau uniquement après cuisson**.

En effet, si le sel est mis avant cuisson, tout le jus de la viande va sortir, ce qui la rendra plus sèche à la dégustation. **Une fois la viande cuite et reposée**, vous pouvez assaisonner votre viande avec une pincée de fleur de sel et un peu de poivre à votre convenance.



En savoir + :

[www.maison-conquet.fr](http://www.maison-conquet.fr) dans "Le Journal de Lulu"

# EGTP

ENTREPRISE  
GENERALE DE  
TRAVAUX  
PUBLICS



VILLAGE ARTISANAL  
DE LA BOUYSSÉ  
12500 ESPALION

Tel : 05 65 44 03 26  
e-mail : [contact@egtp12.fr](mailto:contact@egtp12.fr)



RUE ÉMILE SINGLA - 12000 RODEZ  
Tél : 05 65 73 41 00 - [www.ragt.fr](http://www.ragt.fr)  
AGENCE D'ESPALION : Tél. 05 65 44 05 23

## Le Pastré :

Le Pastré s'occupe des vaches, les mène à pâturer sur toute la surface de la montagne ; il leur fait faire « l'asegade », c'est-à-dire les amène à brouter aux limites extérieures de la pâture, même les parties les moins bonnes, et en fin de journée les ramène au parc pour la traite.

Au buron, c'était le Pastré qui préparait le lait pour le fromage, il versait la présure ; il était ensuite chargé de nettoyer les ustensiles ayant servi à la fabrication de la tome.

## SARL Puech Boissons





**VINS D'AVEYRON** 4 AOP / IIGP

Sur tout l'Aveyron : IGP AVEYRON

**FOIRE AUX VINS 2024**  
 dégustez les vins d'Aveyron  
 Ven 19 Juillet Villefranche de Rouergue  
 Ven 9 août Marcillac

37 vignerons prêts à vous accueillir

[www.vins-aveyron.fr](http://www.vins-aveyron.fr)

L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

**LAGUIOLE VILLAGE**  
 Coutellerie artisanale

Venez visiter notre boutique à Laguiole et notre atelier à Espalion!

[www.laguiolevillage.fr](http://www.laguiolevillage.fr)  
 0565482609 0565484841  
 laguiole.synergie@orange.fr

Boutique : 2 place du Foirail - 12210 Laguiole  
 Atelier : Route de Laguiole - Labro - 12500 Espalion

**GENTIANE D'AUBRAC**

127 - Montagne d'Aubrac - Recette de la Gentiane

**MARITUS BONALS**

Gouldt  
 Goudote



## SARL TERRE D'AUBRAC

Vieurals  
 12130 Aurelle Verlac

*Pour vos repas de  
 groupe à domicile*

**06 87 09 53 48 - 06 87 37 48 16**  
*Aligot ou Truffade*



Marmotel

Camping Paradis Marmotel  
Z.A. La Salle  
SAINT GENIEZ D'OLT

[www.marmotel.com](http://www.marmotel.com)



## Le Bédéliér :

Le Bédéliér s'occupait des veaux qui ne restaient pas avec les vaches ; il les faisait paître dans les bons endroits et le soir les rentrait au parc pour la nuit. Lors de la traite, il les amenait à la vache (il devait donc connaître chaque veau et sa mère) et les laissait téter un court instant pour amorcer l'arrivée du lait ; ensuite il les attachait à la patte avant de la vache pour que les Buronniers puissent traire ; le veau tétait ensuite. C'était aussi le Bédéliér qui le matin allumait le feu ou allait chercher l'eau.

**VGM**



La Devèze Grande • ZA Lioujas  
12 740 LIOUJAS LA LOUBIÈRE

Tél **05 65 46 92 34** • Fax 05 65 46 92 33  
[contact@vgm-aveyron.fr](mailto:contact@vgm-aveyron.fr)

[www.vgm-aveyron.fr](http://www.vgm-aveyron.fr)

FROID COMMERCIAL  
GRANDE CUISINE  
CLIMATISATION  
MACHINE À CAFÉ  
BUANDERIE



*Le petit creux*

Restaurant traditionnel

Route du devez 12210 curieres  
A 5minutes de laguiole

05-65-48-03-46

[aubergelepetitcreux@yahoo.com](mailto:aubergelepetitcreux@yahoo.com)

**Netto**

**05 65 51 58 83**

**Avenue d'Espalion - 12500 SAINT CÔME D'OLT**



# LA Tome fraîche DE L'Aubrac I.G.P

*Idéale pour vos recettes  
filantes et fondantes !*

*idée recette*

## ALIGOT

à la

*Tome fraîche* DE L'Aubrac  
I.G.P



DIFFICULTÉ ●●○ | ⌚ 45 MIN | 4 PERSONNES

*Ingédients*

- 400 g de Tome fraîche de l'Aubrac IGP
- 1 kg de pommes de terre
- 250 g de Crème crue de petit-lait de l'Aubrac

*Préparation*

- ➔ Préparez une purée de pommes de terre.
- ➔ Ajoutez à cette purée la Crème crue de petit-lait de l'Aubrac, puis assaisonnez selon vos goûts (sel, poivre, ail,...).
- ➔ Quand la purée est bien chaude, ajoutez la Tome fraîche de l'Aubrac IGP coupée en lamelles.
- ➔ Remuez la préparation, à feu moyen, jusqu'à faire fondre entièrement la Tome fraîche de l'Aubrac IGP.
- ➔ Étirez, faites filer : l'Aligot est prêt.

L'EUROPE S'ENGAGE  
L'OCCITANIE AGIT



UNION EUROPÉENNE



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

**BOEUF  
FERMIER**  
**AUBRAC**  
RACE AUBRAC



*Une race, un label,  
une histoire*

*Depuis plus de 20 ans !*



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

# Les repas

## sous signes de qualité

La fête de la Transhumance au village d'Aubrac propose de dévoiler une bonne partie des merveilles culinaires que ce riche territoire nous permet de concocter. Le travail des femmes et des hommes, la nature, l'amour et le temps permettent de vous inviter à un repas sous chapiteau, sur réservation, le midi et le soir.

Celui-ci comprend six signes officiels de qualité répartis de la manière suivante : trois AOP, deux IGP et un Label Rouge.



Les filières sous signes officiels de qualité s'invitent aussi pour vos petites faims...

À Aubrac ou à Fontanilles, venez emporter, pour 14 €, une barquette brochette Bœuf Fermier Aubrac, Aligot à la tome fraîche de l'Aubrac ou Truffade



Venez déguster les saveurs de notre terroir au village d'Aubrac (sous chapiteau chauffé)






### DÉJEUNER MONTAGNARD

29 € / pers  
Dimanche 26 mai  
11h15 / 12h / 12h30 / 13h15 / 13h45 / 14h30

### DÎNER DANSANT

32 € / pers  
Dimanche 26 mai  
20h  
Avec l'orchestre Gilles SABY et animation avec le groupe folklorique Lo Bourreïo d'Olt

#### MENU :

Charcuterie de pays  
Aligot à la tome fraîche de l'Aubrac   
Viande d'Aubrac  ou   
Fromage : Laguiole   
Dessert  
Café  
Vins de Marcillac et Vins d'Estaing 

### INFOS PRATIQUES

15 € / enfant - 10 ans  
Réservation conseillée avant le 12 mai 2024

tourisme  
d'AUBRAC

05 65 44 21 15  
saintchely@tourismeenaubrac.com

**LES AOP OU APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE** sont des produits respectant un cahier des charges très strict. Ils symbolisent un savoir-faire reconnu par l'Union Européenne sur une aire géographique qui donne à son produit des caractéristiques spécifiques.

Dans votre repas, vous trouverez l'AOP Laguiole pour le fromage (existe depuis 1961), l'AOP Estaing (existe depuis 2011) et l'AOP Marcillac (existe depuis 1990) pour accompagner vos repas avec un bon verre de vin (à consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé).



**LES IGP OU INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE** sont des produits agricoles, bruts ou transformés qui sont réputés comme ayant une qualité ou caractéristiques dues à leurs origines géographiques.

Votre repas sera donc sublimé par l'IGP Fleur d'Aubrac (existe depuis 2010) pour certaines viandes et l'IGP Tome fraîche de l'Aubrac (existe depuis octobre 2023) qui est l'ingrédient phare pour préparer notre Aligot.



**LE LABEL ROUGE** est un signe de qualité attribué à des produits correspondant à un cahier des charges qui permet d'attester un niveau supérieur à d'autres produits comparables.

Certaines viandes de vos repas du 26 mai arboreront fièrement le label rouge Bœuf Fermier Aubrac (existe depuis 1999) issu d'élevage traditionnel et familial.



Vente à la ferme  
**VIANDE AUBRAC**

Venez découvrir notre ferme familiale, située à 4kms de Laguiolle, spécialisée dans l'élevage de vaches Aubrac depuis cinq générations.



Vente à la ferme  
et livraison dans toute la France



Aire de Camping-cars



Gîte

Famille Fontanier - Plouzeau  
Les Clauzades  
12210 Laguiolle  
06 74 18 85 13 / 06 38 74 75 89  
ferme@montagnette-aubrac.com

Horaires d'ouverture de la boutique

Juillet - Août  
tous les jours : 9h-12h30/16h-20h  
Mi-Avril à Juin / Sept. à Mi-Nov.  
Lundi au Samedi : 10h-12h/17h-19h  
Mi-Novembre à Mi-Avril  
sur rendez-vous



[www.montagnette-aubrac.com](http://www.montagnette-aubrac.com)  



les  
Coudercous

  
**Les Coudercous**  
HÔTEL\*\*\* ET RESTAURANT

Accueil groupes, randonneurs,  
vélos, motos  
12470 St Chély d'Aubrac  
05 65 44 27 40  
contact@lescoudercous.fr

[www.lescoudercous.fr](http://www.lescoudercous.fr)



# Le Roul :

C'était bien souvent un enfant d'une dizaine d'années ; il était le garçon à tout faire et commandé par tous ; il aidait aux travaux des uns ou des autres, le Bédéliér pour surveiller les veaux ou le Pastré pour faire l'aségade.

Pour ces enfants, la vie au buron était très dure d'autant que certains Buronniers n'étaient pas très tendres et ne les ménageaient pas.

*Boulangerie  
Pâtisserie*

**VIGOUROUX**



**Spécialités : Fougasse "La St Urcizaine"**

*Fabriqués artisanalement à Saint-Urcize en Aubrac par la  
Maison Vigouroux, boulanger-pâtissier de père en fils depuis 1858.*

**15110 SAINT-URCIZE-EN-AUBRAC**

**TÉL. 04 71 23 20 75**

*EXPÉDITION DANS TOUTE LA FRANCE*



**BOEUF  
FERMIER**  
**AUBRAC**  
RACE AUBRAC



# Lasagnes au jarret de boeuf Fermier Aubrac

**6 personnes**

**Préparation : 2 h 30**

**Cuisson : 30 min**

## INGRÉDIENTS

- 700 g de jarret avec os
- 50 cl de purée de tomate
- 15 cl de vin rouge
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- paprika
- huile d'olive
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 cl de lait
- noix de muscade
- 1/2 paquet de lasagne
- 250 g de Laguiole AOP râpé
- du beurre
- sel/poivre

## ÉTAPES

1. Faire revenir le jarret à feu vif dans un filet d'huile d'olive, réserver. Faire revenir l'oignon et l'ail dans la même cocotte, ajouter les carottes, cuire et remuer pendant 2 minutes.
2. Déglacer avec le vin rouge, faire bouillir puis baisser le feu. Remettre le jarret, verser la purée de tomate, ajouter une pincée de paprika, saler et poivrer.
3. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h30 selon l'épaisseur du jarret.
4. 10 minutes avant la fin de la cuisson du jarret, préparer la béchamel.
5. Faire fondre le beurre, hors du feu ajouter la farine d'un coup.
6. Remettre sur le feu et remuer avec un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse et ajouter le lait peu à peu. Remuer sans cesse, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
7. Ensuite, parfumer avec la muscade, saler, poivrer. Laisser cuire environ 5 minutes, à feu très doux, en remuant. Réserver.
8. Mixer quelques secondes la viande avec un peu de jus pour obtenir un effiloché. Puis ajouter de la sauce tomate.
9. Préchauffer le four à 200°C. Huiler votre plat. Poser une fine couche de béchamel puis des feuilles de lasagnes, du jarret, de la béchamel et du Laguiole AOP râpé. Répéter l'opération 3 fois de suite.
10. Sur la dernière couche de lasagnes, ne mettre que de la béchamel et recouvrir de Laguiole AOP râpé. Parsemer de quelques noisettes de beurre et enfourner pour 25 minutes de cuisson environ.
11. Déguster chaud avec une salade verte.



## LE LUCIFÈVES

*Un couteau éthique et responsable*

*Couteaux réalisés avec des manches  
en fèves de cacao recyclé.*

EDITION NUMÉROTÉE

[www.laguiole-benoit.com](http://www.laguiole-benoit.com)



*Nouveauté*

## DÉCOUVREZ LES BIÈRES ET SODAS DE L'AUBRAC



[www.brasserieholt.com](http://www.brasserieholt.com)

16, ZA de la Salle  
12130 St Geniez d'Olt  
et d'Aubrac  
Tél. : 05 65 52 75 03



La boutique de la brasserie est ouverte toute l'année, du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h (de 15h à 18h en juillet - août), et le samedi de 10h à 12h.

*Juillet - Août*

**VISITES  
GRATUITES**

tous les mardis et jeudis à 11h  
nocturne le lundi à 21 H

*Renseignements :*  
06 71 00 46 95

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



### Découvrez l'élaboration du whisky d'Aubrac

Visite toute l'année, sur réservation en boutique ou  
au 05 81 36 14 87.

Offerte pour l'achat d'une bouteille (valeur : 5€)



11 Allée de L'Amicale - 12210 Laguiole  
[Whiskytwelve.fr](http://Whiskytwelve.fr)







# LE *Laguiole* A.O.P

*Le fromage au lait cru  
et entier de l'Aubrac !*

*idée recette*

## TARTINES FRAÎCHEUR

au *Laguiole*  
A.O.P



DIFFICULTÉ ●○○ | ⌚ 15 MIN | 8/10 TARTINES

*Ingédients*

- 100 g de Laguiole A.O.P
- 1 pain de campagne
- 250 g de pesto
- 250 g de tomates cerises
- 200 g de roquette

*Préparation*

- ➔ Coupez le pain en tranches d'environ un centimètre d'épaisseur, faites-les griller au four sur une plaque de cuisson ou au grille-pain.
- ➔ Coupez le Laguiole A.O.P en fines tranches, et les tomates cerises en deux.
- ➔ Tartinez ensuite le pesto, ajoutez les tomates cerises, les tranches de Laguiole A.O.P et parsemez de roquette avant de servir.

L'EUROPE S'ENGAGE  
L'OCCITANIE AGIT



UNION EUROPÉENNE



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

Photo Laguiole A.O.P © Vincent Baldensperger- Irqualim

# Merci à nos partenaires annonceurs

## Couvent de Malet

Hôtel  
250, route de l'Estive  
12500 St Côme d'Olt  
05 65 51 03 20  
www.hotel-malet-aveyron.fr  
contact@hotel-malet-aveyron.fr

## Plein Ciel

Papeterie  
26, boulevard Joseph Poulenc  
12500 Espalion  
05 65 51 03 20  
www.cantagrel.pleinciel.fr  
cantagrel@orange.fr

## La Drosera Gourmande

Commerce de bouche  
La Poujade – Route d'Aubrac  
12210 Laguiole  
05 65 54 11 18 / 06 08 26 57 55  
www.la-drosera-gourmande.fr  
contact@la-drosera-gourmande.fr

## Hôtel de France

Hôtel/Restaurant  
36, boulevard Joseph Poulenc  
12500 Espalion  
05 65 44 06 13  
www.hoteldefrance12.fr  
contact@hoteldefrance12.fr

## La petite laiterie de l'Aubrac

Fromagerie  
Les Ourtals  
15110 Saint-Urcize  
06 86 35 62 69  
lapetitelaiteriedelaubrac@gmail.com

## Camping La Romiguière

Camping  
Lac de Selve  
12210 Montpeyroux  
05 65 44 44 64  
www.laromiguiere.fr  
contact@laromiguiere.net

## Le Relais de Boralde

Hôtel/Restaurant  
76, avenue de St Côme d'Olt  
12500 Espalion  
05 65 44 06 41  
relaisdeboralde@gmail.com  
www.relaisdeboralde.com

## Café de la Mairie

Tabac/Bar/Pizzeria/Brasserie  
Place de la Mairie  
12470 St-Chély d'Aubrac  
05 65 44 28 39

## Auberge du Combaire

Auberge  
Le Combaire  
12210 Laguiole  
05 65 44 33 26  
www.aubergeducombaire.fr  
aubergelecombaire@wanadoo.fr

## Buron de la Treille

Buron/Producteur de Laguiole AOP  
Salles Basses  
48100 Les Salces  
burondelatreille@gmail.com

## Chez Fanny et Jérémy

Camping/Gîte d'étape  
Route d'Aubrac  
12470 St-Chély d'Aubrac  
06 19 50 67 11/06 29 83 58 82  
www.chezfannyetjeremy.fr

## La Borie Belle Vue

Gîte  
La Borie  
12470 Condom d'Aubrac  
06 84 36 63 99  
j.bonal@orange.fr

## L'Estive d'Aubrac

Maison d'hôtes/Bar/Restaurant  
Aubrac  
12470 St-Chély d'Aubrac  
05 65 44 91 15/06 79 85 55 49  
contact@estive-aubrac.fr  
www.estive-aubrac.fr

Régie publicitaire : Bruno Douls  
Rédaction : Bruno Douls, PARC NATUREL  
RÉGIONAL DE L'AUBRAC,  
Crédits photos : Patrice Thébaud, Hélène  
Angoulevant, LGETPA Rabelais,  
Olivier Lebrat, Cristine Viale, Com' en Aubrac  
Association Traditions En Aubrac  
Rue du Tralfour  
12470 St-Chély-d'Aubrac  
Site : www.transhumance-aubrac.fr  
Conception graphique : Com' en Aubrac  
2 place Auguste Prat 12210 LAGUIOLE  
Imprimeur : Imprimerie Merico 1, route de  
la Cave 12340 BOZOULS

# Crédit Agricole Nord Midi-Pyrénées, Partenaire historique de la Fête de la Transhumance Aubrac.



 **CRÉDIT AGRICOLE**  
**NORD MIDI-PYRÉNÉES**

Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel Nord Midi-Pyrénées, société coopérative à capital et personnel variables, agréée en tant qu'établissement de crédit – Siège social situé : 219 avenue François Verdier - 81022 ALBI Cedex 9 - Immatriculée au RCS d'Albi sous le numéro 444 953 830 - Société de courtage en assurances immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07 019 259.



# LA MAISON BASTIDE

Depuis 1893

Hôtels restaurants familiaux et traditionnels à Nasbinals, ouverts toute l'année

Pour plus d'informations rendez-vous sur [www.bastide-nasbinals.com](http://www.bastide-nasbinals.com)

☎ 04 66 32 50 03

✉ [contact@bastide-nasbinals.com](mailto:contact@bastide-nasbinals.com)

**Buron de Born** ☎ 04 66 32 52 20 ouvert de mai à octobre



Maison Bastide



maisonbastide\_nasbinals

